



SAPIN NUTELLA

INGREDIENTS:

2 pâtes feuilletées

Un petit pot de pâte à tartiner.

1 oeuf pour la dorure

Quelques éléments pour la décoration (Smarties°, M&M'S°...)

Sucre glace pour la finition



RECETTE:

Préchauffez votre four à 180°C

Déroulez la 1ère pâte en la laissant sur le papier sulfurisé

Étalez du Nutella sur toute la surface. Couvrez avec la 2ème pâte.

A l'aide d'un couteau, découpez la les pâtes en forme de sapin. Puis découpez des bandes de pâtes sur les 2 cotés du sapin en laissant le centre intact. Enroulez chaque lamelle délicatement afin de les torsader.

A l'aide d'un pinceau et de l'oeuf, dorer l'ensemble du sapin.

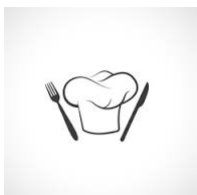
Enfournez pendant 15-30 min pour qu'il soit bien doré.

Décorez et saupoudrez de sucre glace.

Vous pouvez le dégustez tiède ou froid !

La suggestion de Joséphine :

Vous pouvez également le faire en version salé (jambon-gruyère, pesto, bacon-comté, saumon-crème, ...)



Une recette simple à faire en famille – Spécial Noël 2017